



## Renzo Masi VIN SANTO

ROU602

### Historique

Fattoria di Basciano qui appartient à la famille Masi depuis 1900 est située sur l'un des meilleurs terroirs du Chianti (la zone Rufina) en Toscane. La tradition côtoie ici les techniques les plus modernes.

Paolo Masi produit des vins régulièrement parmi les références de l'appellation et tout ceci, ce qui est rare en Toscane à des prix accessibles !

### Reconnaissance

91 points - James Suckling (mill. 2015)

<b>Pays</b>	Italie	<b>Producteur</b>	Fattoria di Basciano
<b>Région vinicole</b>	Toscane	<b>Cépage(s)</b>	trebbiano toscano, malvasia
<b>Appellation</b>	Vin Santo del Chianti DOC	<b>Conservation</b>	10 à 15 ans
<b>Service</b>	12°C		

### Description

- Oeil** Robe or antique avec des reflets foncés couleur de paille.
- Nez** Très intense, complexe et persistant avec des arômes de fruits confits, de vanille, d'écorce d'orange et de confiture d'abricot.
- Bouche** Sucrosité bien présente avec de la concentration mais bien équilibrée par une acidité bienvenue.
- Accord mets/vin** Accompagne le Tiramisu, les biscottis aux amandes, Baklava aux noix et agrumes et pratiquement tous les desserts de Patrice Demers.
- Commentaires** Ce Vin Santo est produit uniquement dans les meilleurs millésimes. La production est très petite et se fait suivant les techniques traditionnelles. Seulement les meilleures grappes de raisins sont retenues pour l'élaboration de ce vin. Les grappes sont mises sur des racks de bois dans une salle bien aérée pour les faire se déshydrater jusqu'au mois de Février. Les raisins qui ont perdu une très grosse partie de leur eau sont maintenant très concentrés en sucre. Les raisins sont alors pressés et c'est le jus qui s'écoule qui sera fermenté dans des petites barriques nommées « Caratelli ». Le vieillissement durera ensuite 4 ans dans ces mêmes barriques.
- En une ligne** Vin de dessert selon la tradition toscane.